

HERZLICH WILLKOMMEN

@RESERVIERUNG

+49 5462 88 20

APERITIF EMPFEHLUNG

LAV'A BELLE RIVIERA SPRIZZ

0,20L 9,50€

Lavendellikör von der Cote d'Azur trifft Rosmarin & Zitrone

RED CARPET

0,15L 9,50€

Hausgemachter Grey Goose Himbeer-Vodka trifft auf Bitter

CAMPARI AMALFI

0,15L 8,50€

Waren Sie heute schon an der Küste -
Italienischer Bitter mit Lemon & Minze

SARTI ROSATO

0,2L 9,00€

Sizilianische Blutorange trifft Maracuja, Mango und
mit Bitter Lemon und Prosecco erfrischt

LIMONCELLO AMBRATO

0,2L 9,20€

Limone am Gardasee - Spritzig, Fruchtig trifft auf Martini Ambrato

RESTAURANT

800°C

STEAKS HERBS SEAFOOD

STARTER

VORSPEISEN

BURRATA UND EINGELEGTER KÜRBIS 13,90 €

Cashew-Artischocken-Pesto, Olivenöl und geröstetem Sauerteigbrot ^{A;G;H}

SAISON
EMPFEHLUNG

JAKOBSMUSCHEL 16,90 €

Beurre Blanc, Erbsenpüree und knusprigem Pancetta ^{G;N;D}

VEGANE EDAMAME-HUMMUS BOWL 12,90 €

Sesam, Mango, Wildreis-Mix, Limette und dunklem Landbrot ^{A;F;K}

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND 8,90 €

Grießnocken, Gemüsestreifen und Schnittlauchöl ^{A;C;I}

SAISON
EMPFEHLUNG

WALDPILZ-CREMESUPPE 7,90 €

Croutons und Gartenkresse ^{A;G;I}

SALATE

PFLÜCK- UND BLATTSALATE 13,90 €

Wildkräutern, Blattspinat, Kirschtomaten, Coutons und Kräuter dressing ^{A;J}

SAISON
EMPFEHLUNG

GEBRATENE WALDPILZE MIT KRÄUTER ^B 6,90 €

GEBRATENE HÄHNCHENSTREIFEN 7,90 €

RIESENGARNELEN IM KNOBLAUCHÖL 9,90 €

RINDERFILETSTREIFEN 12,90 €

RESTAURANT 800 °C

HAUPTGANG

FLEISCH VOM LAVASTEIN GRILL

ALLE GERICHTE SERVIEREN WIR MIT ;

Café de Paris-Butter, Pfefferrahmsauce, getrüffelt
Ofengemüse, Vichysoisse Karotten und Pommes G,I,J,A

RUMPSTEAK 250 GR. 35,90€

ENTRECÔTE 250 GR. 37,90€

RINDERFILET 250 GR. 42,90€

Garstufen:

| Kerntemperatur | ca. 45°C | ca. 55°C | >65°C |
|----------------|----------|----------|-----------|
| Garstufe | Rare | Medium | Well Done |

MAISHÄHNCHEN KEULENSTEAK 24,90€

Well done, 200gr.

DRY AGED BURGER 18,90€

Brioche-Bun, Cheddar, gebratenem Speck, Zwiebelmarmelade,
Tomaten, süß-sauren Gurken und Pommes A,C,I,J

VEGAN
EMPFEHLUNG

FITNESS-BURGER 18,90€

Chia Bun, Kimchi Karotten Patty, Basilikum Mayonnaise,
Eisbergsalat, eingelegten Zwiebeln und Pommes A,F,K,J

ENTENBRUST 28,90€

Gebratenen Buchenpilzen, Portweinjus, Flan von grünem Spargel
und Hasselback- Kartoffeln C,G,L

800 °C

RESTAURANT 800 °C

HAUPTGANG

LIEBLINGSGERICHTE

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ

26,90 €

Meerrettichsauce, Würfeln von Wurzelgemüse & Kartoffeln und Petersilienpesto G;I;J

2 SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

21,90 €

Champignonrahm, Röstkartoffeln, Zitrone und Beilagensalat A;C;G;I;J

SAISON
EMPFEHLUNG

2 SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

24,90 €

Gebratenen Waldpilzen in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat A;C;G;I;J

FISCH

INGWER-LACHSSCHNITTE

23,90 €

Geschmortem Ofenfenchel, Safransauce und Thymian Nusskartoffeln D;G;H

GEBRATENES WOLFBARSCHFILET

25,90 €

Auf grünen Bohnen mit Kräuterpolenta und Reduktion von Roter Bete D;A

PAPPARDELLE MIT SEELACHS

21,90 €

Tomaten Zitronensauce mit Kresse und bestem Olivenöl D;A

VEGETARISCH & VEGAN

VEGAN
EMPFEHLUNG

THAI-CURRY

18,90 €

Paprika, Kokosmilch, Zwiebeln, Kräutern, Limetten-Basmatireis und gerösteten Mandeln H;K

SAISON
EMPFEHLUNG

LINGUINE WALDPILZE

21,90 €

Gebratene Waldpilze, Baby-Blattspinat und Kirschtomaten A;G

800 °C

RESTAURANT 800 °C

HAUPTGANG & NACHSPEISE

KINDER

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN 9,90 €

Rahmsauce und Pommes A;C;G;J

HÄHNCHEN NUGGETS 8,90 €

Pommes und Beilagensalat A;C;G;J

LINGUINE MIT TOMATENSOSSE A 7,90 €

DESSERT & KÄSE

CHEESECAKE SCHNITTE 9,00 €

Blaubeermarmelade, Cookies Eis und Hippengebäck A;C;G;H

SAISON
EMPFEHLUNG

SCHOKOLADEN-BANANEN-BISKUIT 8,90 €

Beeren, Zitronensorbet und eingelegter Kumquat A;C;G

PISTAZIEN-AFFOGATO 7,90 €

Crema di Pistacchio, Espresso, Vanilleeis und gehackten Pistazien G;H

KÄSEAUSWAHL 12,00 €

Feigensenf, Trauben und dunkles Landbrot G;A;C

800 °C

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

| | |
|---|----------------------------|
| GEROLSTEINER WASSER | 0,25L 3,00€ 0,75L 8,00€ |
| COLA FANTA SPRITE ^{3,11} | 0,33L 3,90€ |
| BITTER LEMON GINGER ALE TONIC WATER ^{3,11} | 0,2L 3,00€ |
| LÜTTS LANDLUST SCHORLEN | 0,33L 4,30€ |
| Rhabarber Naturrüber Apfel Johannisbeere | |
| SÄFTE | 0,3L 4,00€ |
| Orangensaft Maracujasaft Ananassaft Cranberrysaft Pfirsich Rote Traube | |
| ALS SCHORLE | 0,3L 3,50€ |

SPRITZGETRÄNKE

| | |
|-----------------------------------|------------|
| APEROL SPRITZ ³ | 0,2L 8,50€ |
| FREIKOPF APEROL ALKOHOLFREI | 0,2L 9,50€ |
| LILLET WILD BERRY ^{3,11} | 0,2L 8,50€ |
| FREIKOPF LILLET ALKOHOLFREI | 0,2L 9,50€ |

GETRÄNKE

HOMEMADE ICE TEA

| | |
|----------------------------|------------|
| HIBISKUS CRANBERRY LIMETTE | 0,4L 6,90€ |
| SCHWARZTEE PFIRSICH | 0,4L 6,90€ |
| MINZ LIMETTE | 0,4L 6,90€ |

HAUSGEMACHTE LIMO

| | |
|-------------------------|------------|
| PINK GRAPEFRUIT ZITRONE | 0,4L 7,20€ |
| TRAUBE HOLUNDERBLÜTE | 0,4L 7,20€ |
| KIWI MINZ LIMETTE | 0,4L 7,20€ |

RESTAURANT 800 °C

OFFENE WEINE

WEISSWEIN^N

BRITZINGER ROSENBERG GRAUBURGUNDER 0,1L 4,00€
trocken | Markgräflerland 0,2L 7,50€

KIEFER WEISSBURGUNDER 0,1L 4,00€
feinherb | Kaiserstuhl 0,2L 7,50€

AIMERY CHARDONNAY 0,1L 4,00€
AOC Languedoc 0,2L 7,50€

N

ROSÉWEIN

KIEFER „SCHMETTERLINGE IM BAUCH“ 0,1L 4,00€
feinherb | Kaiserstuhl 0,2L 7,50€

ROTWEIN^N

GHENOS PRIMITIVO DI MANDURIA 0,1L 5,50€
Cantina Torrevento | Apulien | Italien | trocken 0,2L 9,50€

Z ROTWEINCUVÉE, OLIVER ZETER 0,1L 6,00€
Südliche Weinstraße 0,2L 10,50€

AIMERY MERLOT 0,1L 4,00€
Trocken, AOC Languedoc 0,2L 7,50€

800 °C

RESTAURANT 800 °C
BIER

BIER VOM FASS

KÖNIG PILSENER

0,3L 3,50€

0,4L 4,90€

KÖNIG PILSENER RADLER ^{3,11}

0,3L 3,50€

0,4L 4,90€

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

0,3L 4,00€

0,5L 5,50€

FLASCHENBIER

STÖRTEBEKER BERNSTEIN WEIZEN

0,5L 5,50€

Alkoholfrei

STÖRTEBEKER HANSE PORTER

0,5L 5,50€

BITBURGER RADLER

0,33L 3,50€

Alkoholfrei ^{3,11}

KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI

0,33L 3,50€

Alkoholfrei

800 °C

RESTAURANT 800 °C

LONGDRINKS

GIN & TONIC¹¹

| | |
|--------------------|-------------|
| HENDRICKS | 0,2L 12,00€ |
| BOMBAY SAPPHIRE | 0,2L 9,00€ |
| LUZ LAKE GARDA GIN | 0,2L 11,00€ |
| MONKEY 47 | 0,2L 14,00€ |

DRINKS

| | |
|---------------------------------------|------------|
| VETERANO COLA ¹¹ | 0,2L 7,50€ |
| CAMPARI ORANGE ^{13,11} | 0,2L 7,00€ |
| BERENTZEN COLA | 0,2L 4,50€ |
| DON PAPA COLA | 0,2L 7,00€ |
| JACK DANIELS COLA ^{13,11} | 0,2L 7,00€ |
| 42 BELOW VODKA LEMON ^{13,11} | 0,2L 6,50€ |

800 °C

RESTAURANT 800 °C

SPIRITUOSEN

| | |
|-------------------------------|-------------|
| BERENTZEN KORN | 0,02L 3,00€ |
| RAMAZZOTTI | 0,02L 3,50€ |
| 42 BELOW VODKA | 0,02L 3,00€ |
| JÄGERMEISTER | 0,02L 3,50€ |
| JUBILÄUMSAQUAVIT & MALTESER | 0,02L 3,50€ |
| FERNET BRANCA | 0,02L 3,00€ |
| SAMBUCA | 0,02L 3,00€ |
| OUZO 12 AUF EIS | 0,04L 6,00€ |
| FRANGELICO AUF EIS | 0,04L 6,00€ |
| BAILEYS AUF EIS ^{HI} | 0,04L 6,00€ |
| AVERNA | 0,02L 3,50€ |

OBSTBRAND

| | |
|---|-------------|
| PRINZ ÖSTERREICH | 0,02L 4,50€ |
| Alte Himbeere Alte Marille Alte Williamsbirne | |

GRAPPA

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| GIARE | 0,02L 7,50€ |
| Amarone Gewürztraminer Chardonnay | |
| CLASSIC | 0,02L 6,00€ |
| le diciotto lune | |

TRAUBENBRÄNDE

| | |
|--------------------------|--------------|
| CARLOS I BRANDY DE JEREZ | 0,04L 9,00€ |
| HINE RARE VSOP COGNAC | 0,04L 7,00€ |
| HENNESSY VS COGNAC | 0,04L 12,00€ |

800 °C

RESTAURANT 800°C

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN al,C,G

| | |
|--------------------|-------|
| CAFÉ CREMA | 3,50€ |
| MILCHKAFFEE | 5,00€ |
| ESPRESSO | 3,00€ |
| DOPPELTER ESPRESSO | 5,00€ |
| CAPPUCCINO | 4,00€ |
| LATTE MACCHIATO | 5,00€ |
| HEISSE SCHOKOLADE | 4,00€ |

TEE 4,50€

WHITTINGTON SPECIAL SELECTION

ENGLISH BREAKFAST IMPERIAL

WHITE TEA VANILLA & GRAPEFRUIT

EARL GREY SUPREME

PURE GREEN

CARAMEL VANILLA ROOIBOS

RED SPRING FRUIT INFUSION

CEYLON ASSAM

800°C

RESTAURANT 800 °C

KLARHEIT & GENUSS HAND IN HAND

SEEHOTELFEELING

Im See- und Sporthotel stehen unsere Gäste und Mitarbeitenden im Mittelpunkt.

Unser Ziel ist es, eine herzliche und familiäre Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder wohlfühlt. Luxus bedeutet für uns nicht nur hochwertige Ausstattung, sondern vor allem Zeit, Aufmerksamkeit und persönlichen Service.

Wir sind Gastgeber mit Herz, die einen Ort schaffen, an dem sich jeder willkommen und wertgeschätzt fühlt; ganz gleich, ob es sich um unsere Gäste, Mitarbeitende oder Partner handelt.

Unser Anspruch ist es, einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten, in dem Erholung, sportliche Aktivitäten und berufliche Zwecke harmonisch miteinander vereint sind.

Vielen Dank für Ihren Besuch und das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.

Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit bei uns genießen und freuen uns darauf, Sie bald wieder willkommen zu heißen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 – Geschmacksverstärker 2 – Farbstoffe 3 – Konservierungsmittel
4 – Nitritpökelsalz 5 – Nitrat 6 – Antioxidationsmittel 7 –
geschwefelt 8 – geschwärzt 9 – gewachst 10 – Phosphat 11 –
Süßungsmittel

A – Gluten; B – Krebstiere; C – Eier; D – Fisch; E – Erdnuss; F – Sojabohnen
G – Milch; H – Schalenfrüchte; I – Sellerie; J – Senf; K – Sesam; L – Lupinen
M – Weichtiere; N – Sulfite

800 °C

Alle Preise in € | Allergene und Zusatzstoffe sind ausgewiesen